

Chapon aphrodisiaque

Environ 6 personnes

Ingrédients :

- 1 chapon pour 6 personnes*
- 2 gros oignons jaunes*
- 6 petits oignons frais*
- 0,5 gr de safran en filament*
- 5 étoiles d'anis (badiane)*
- 5 clous de girofle*
- 1 piment frais*
- 1/2 racine de gingembre frais*
- 1 zeste de citron vert*
- 1 c. à s. de cumin en poudre*
- 100 gr de beurre*
- 1 dizaine de grains de coriandre*
- Du thé fumé*

- *Faites chauffer votre four à 160°*
- *Coupez en lamelles les oignons et le piment. Pelez la racine de gingembre et tranchez la en fins bâtonnets.*

Faites infuser votre thé dans 50 ml d'eau chaude.

- *Faites fondre votre beurre avec un peu d'huile d'olive dans une cocotte. Une fois fondu ajoutez vos oignons pour les faire fondre. Dès qu'ils sont colorés ajoutez-y le safran, le piment et le zeste de citron. Faites cuire quelques minutes en ne cessant pas de remuer. Réservez votre préparation.*
- *Faites dorer dans votre cocotte votre chapon. Une fois bien coloré, ajoutez votre mélange puis le reste des épices. Salez poivrez, puis arrosez le thé. Fermez votre cocotte avec un couvercle puis enfermez votre chapon dans votre four, jusqu'à cuisson terminée (cela varie selon les fours).*